Panasonic



取扱説明書

電子ジャー炊飯器 家庭用

1.0L タイプ 品番 SR-NF101
1.8L タイプ 品番 SR-NF181

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に **「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。**
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。



もくじ

保証書付き

RZ19-D19
S0210K0

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、やけど、
けが、発火、感電など
を防ぐために



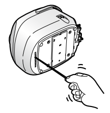
電源コードやコンセントは正しく扱う

- 電源コードや電源プラグを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
  (電源コードが破損し、火災・感電の原因)
- 電源コードが傷んだりコンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
  (感電・ショート・発火の原因)
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
  (感電の原因)
- 定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない。
  (火災・感電の原因)

- 電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
  (ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良となり火災の原因)
- 延長コードは、定格 15A 以上のものを単独使用する。

通気口やすき間に異物を入れない

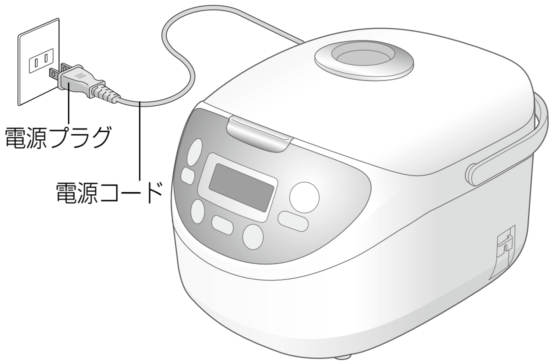
- 特に、ピンや針金などの金属物。
  (感電や異常動作によるけがの原因)



蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

- 特にお子様には充分ご注意ください。





異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電のおそれあり）

異常・故障例
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 熱板がひずんだり、内釜が変形している。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために次のことはしない

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
  (感電・ショートの原因)
- 絶対に改造や分解・修理をしない。
  (火災・感電・けがの原因)

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

- ふた加熱板の穴をふさぐおそれのあるものは、内釜に入れない。
  (蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがのおそれあり)

禁止調理例
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- クッキングシートなどを落しぶた代わりに使用する。

⚠注意

火災、やけど、
けが、発火、感電など
を防ぐために



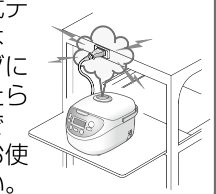
こんな場所で使わない

- 水のかかる所や火気の近く。(感電・漏電の原因)
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。(火災の原因)
- 壁や家具の近く。(変色や変形の原因)

電源プラグに蒸気をあてない

- コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
  (ショートや発火の原因)

スライド式テーブルでは電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

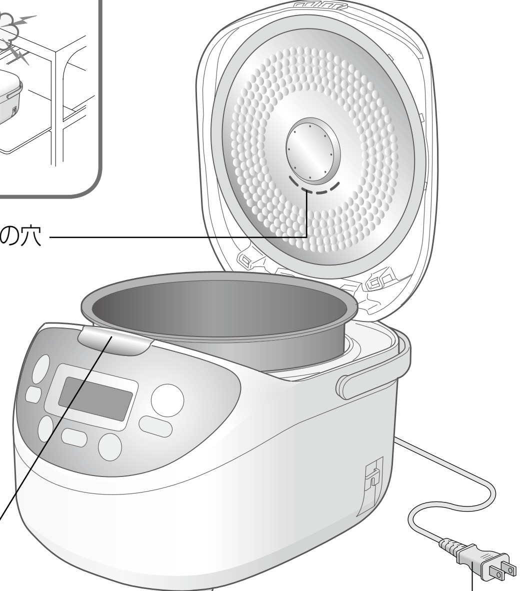


使用中や使用直後は高温部に触れない

- 本体内部は高温です。

特にふたの内側や内釜など。





- 持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
  (ふたが開き、やけどの原因)
- 専用の内釜以外は絶対に使用しない。
  (過熱によるやけどやけがの原因)

電源コードは正しく扱う

- 電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
  (けがや発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
  誤ってボタンに触れるとスイッチが入り、本体内部が高温になります。
  (やけどの原因)

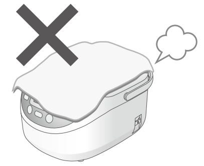
- ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

炊飯器本体について

■使用中は、本体上面をふさがない。

●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

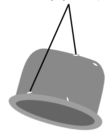


■直射日光が当たる所で使わない。
（変色の原因になります）

■保温中に、内釜を取り出したり、プラグを抜くときは、「取消／切」ボタンを押して保温を切る。

■下記の部位に、ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。

（・炊飯や調理がうまくできない場合があります
・炊飯時に蒸気もれが発生し、本体を傷める原因となります）





内釜について

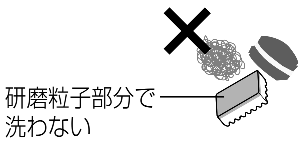
■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷付きなどを防ぐため、次のような使い方はしない。

〈準備のとき〉
- ●内釜で洗米しない。
- ●泡立て器などで洗米しない。

〈炊き上がったとき〉
- ●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
- ●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
- ●たたいたりしない。（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
- ●洗いおけ代わりに使わない。（スプーンや食器類を入れない）
- ●かたいものに当てたりしない。
- ●調味料を使った場合は、早めに洗う。
- ●やわらかいスポンジで洗う。磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。



お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
- ●外面のアルマイト被膜（黒色部）のはがれ
- ●内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ

→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

各部の名前／付属品

●初めてお使いになるときは、付属品と内釜·ふた加熱板·保湿キャップを洗ってください。(P.16)



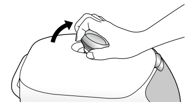
フックボタン
●押すとふたが開く

お知らせ
●目の不自由な方のために、「炊飯」「保温」ボタンには凸部（●、▬）があります。

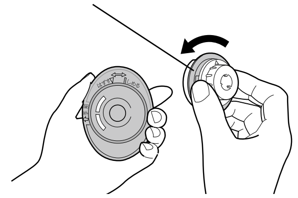
保湿キャップ

■取り外し方

①持ち上げる。

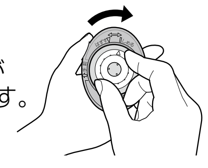


②左に回す。

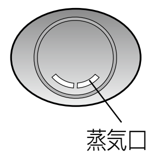


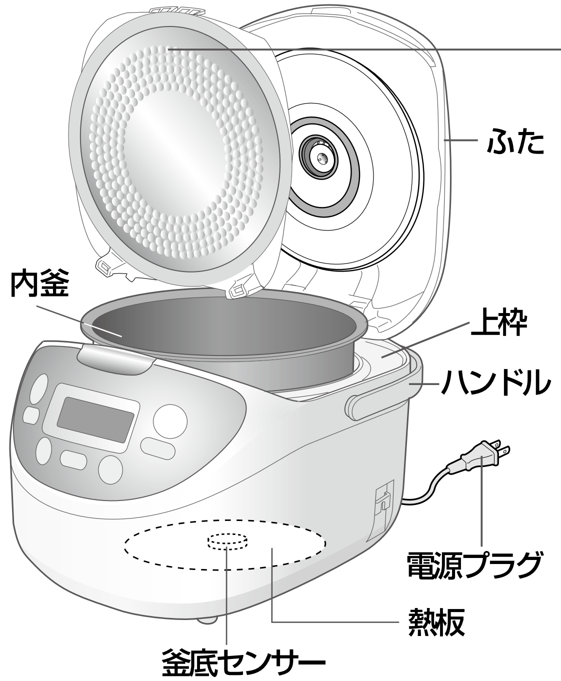
■取り付け方

①▼と▲を合わせ「カチッ」と音がするまで右に回す。



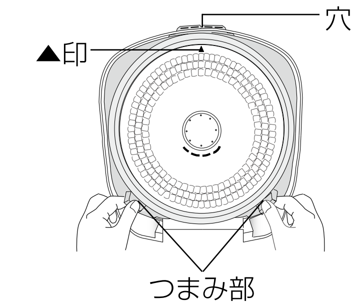
②蒸気口を手前に向けて、確実にふた側へ押し込む。





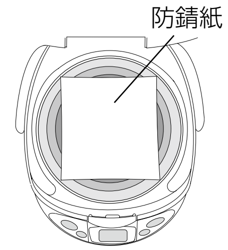
ふた加熱板

■取り外し方
両側のつまみ部を持ち手前に引っ張る。

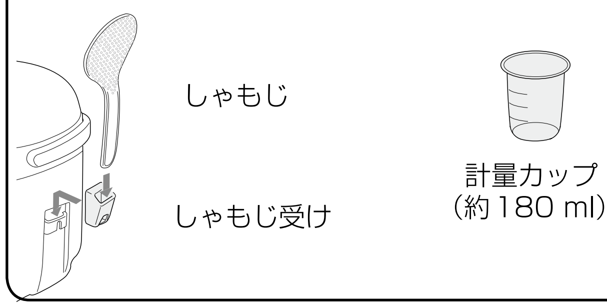


■取り付け方
▲印側の上部をふたの上方にある穴に斜め下方から差し、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまでふた側に押し込む。

お願い
●お使いになる前に防錆紙を取り除いてください。



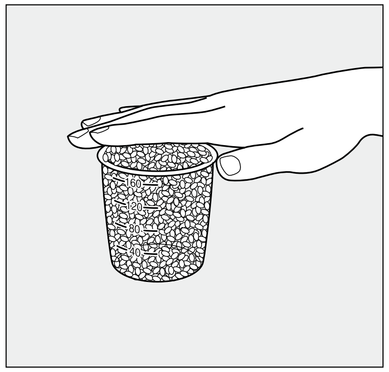
付　属　品



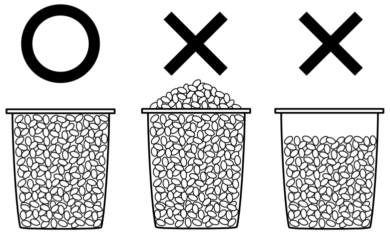
ごはんを炊く準備

炊飯器本体に保湿キャップ、ふた加熱板がついているか確認してください。

1 お米をはかる

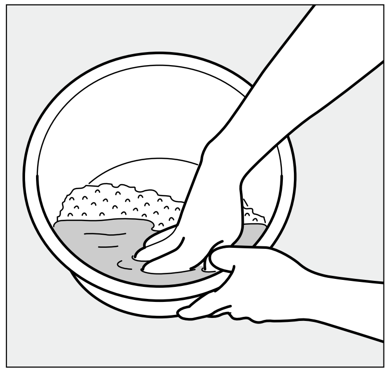


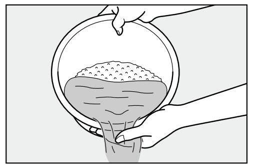
付属の計量カップすりきりではかる。



（約180ml/ 合）

2 別容器でお米を洗う（内釜で洗米しない）

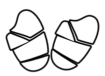




①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。

②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

●ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）



●無洗米は、軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は 24 時間表示です

① 電源プラグを差す

② 「時」または「分」を 1 秒以上長押しする
（「ピッ」とブザーが鳴ったら指を離す）

時 | 分

どちらかを押す



時刻表示が点滅します

③ 時刻を合わせる

時 | 分

進む（1 分単位）

進む（1 時間単位）

押し続けると早送りできます



点滅が止まれば完了です

お知らせ

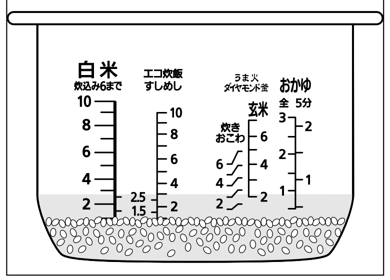
●炊飯・保温および予約中の時刻合わせはできません。

●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。（P.17）

●電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。電池交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.21）へご依頼ください。

3 水加減をする

例）「エコ炊飯」3カップの場合
※図の内釜は 1.8L タイプです



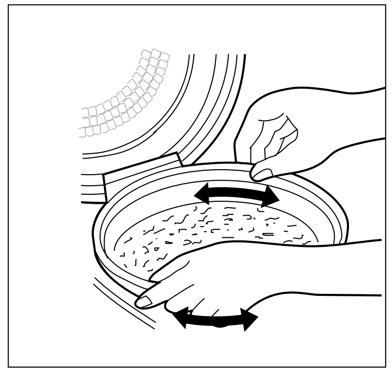
水は、炊きたいコースの目盛り（水位線）に合わせる。（P.8）
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、水位線の上下 1 ～ 2mm 程度を目安に加減する。
（・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに）

●お米は、平らにならす。

●お米の浸水は不要です。
「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水します。

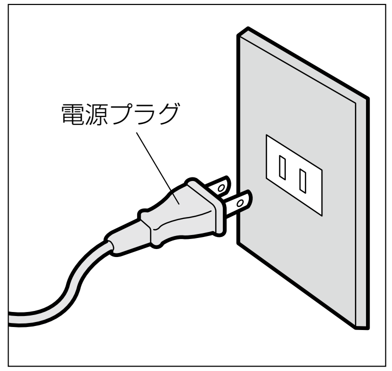
4 内釜を入れる



①内釜の周囲の水分などはふき取っておく。
（**水滴の破裂音**や表示部が一時的に曇る原因）

②内釜を矢印のように２～３回動かしセットする。（内釜を熱板に密着させるため）

5 電源プラグを差す



●ぬれた手で抜き差ししない。

●電源コードは正しく扱う。
・引き出すときは、赤テープ以上引き出さない。（破損の原因）
・戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

コースの使い分け

	コース	水位線	炊飯時間の目安	炊飯 残時間表示
標準的な炊き方 （電力量に配慮※1）	エコ炊飯	エコ炊飯	48分	炊飯開始から
「エコ炊飯」コースより ふっくら炊く	ふつう	白　米	50分	炊飯開始から
無洗米を炊く	無洗米	白　米	52分	炊飯開始から
少しだけ炊く※2	少　量	白　米	47分	炊飯開始から
早く炊きあげたい※3	早炊き	白　米	29～39分	9分前から
炊込みごはんを 炊く	ふつう 無洗米	白　米	（白　米）約50分 （無洗米）約52分	炊飯開始から
炊きおこわを 炊く	ふつう 無洗米	炊きおこわ	（白　米）約50分 （無洗米）約52分	炊飯開始から
すしめしを作る	す　し	すしめし	45分	炊飯開始から
おかゆを炊く	おかゆ	おかゆ （全または5分）	62～78分	13分前から
玄米を炊く	玄　米	玄　米	120分	13分前から
雑穀米・分づき米・ 胚芽米を炊く	雑穀米	白　米 （市販品の表示※4）	50分	11分前から

●**分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米。約3割取り除いたものが3分づき米、約5割取り除いたものが5分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づく。
●**胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米。ビタミンB_1やビタミンEを多く含む。

お知らせ
※1　1.8Lタイプ（4カップ炊飯時消費電力量）：「ふつう」…220Wh　「エコ炊飯」…194Wh
1.0Lタイプ（3カップ炊飯時消費電力量）：「ふつう」…165Wh　「エコ炊飯」…150Wh
（省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による）
※2　1.0Lタイプ：0.5～1.5カップまで、1.8Lタイプ：1～2.5カップまで炊飯できます。
※3　ややかために炊き上がります。
→あらかじめ、お米を浸しておくと和らぎます。
※4　水加減など詳しい炊き方は、市販品の袋表示をご確認ください。

ごはんを炊く

●操作をやり直すとき
●炊飯を中止するとき



お知らせ
●操作の基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

■使い始めは「エコ炊飯」に合わせています。
コースを変更しないときは手順2へ

1　コース　を押して、「▲」を使うコースに合わせる

「ふつう」を選んだとき



■予約炊飯をするときは（P.10）

2　点滅　炊飯　を押す ➡ 炊飯開始

「ふつう」を選んだとき



3　炊き上がってブザーが鳴ったら、
すぐにごはんをほぐす
（余分な水分を逃がすため）

■お米を浸してから炊くとき
（エコ炊飯／ふつう／無洗米／少量／すし／雑穀米のみ）

浸した米は2度押し
炊飯　を2回押す ➡ 炊飯開始



お願い
●夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。
（お米の状態や水温によって異なる）
●13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)浸さないでください。
（においの原因）
●炊込みごはんや炊きおこわには、使わないでください。

お知らせ
●炊飯開始直後からの残時間表示はしません。
●炊飯時間を15～20分短縮できます。
（すしは、約7分短縮できます）

お知らせ　●「エコ炊飯」「ふつう」「無洗米」コースは記憶されます。

予約する

●予約時間は２通り設定できます。

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき



例：午前７時30分に合わせるとき

■現在時刻が合っているか確認し（P.6）、コースを選んだあと（P.9）

1 （予約 1・2）を押して「予約１」または「予約２」を選ぶ

押すたびに 予約1 → 予約2 → 予約1 …と変わります



2 （時｜分）を押して、炊き上がり時刻を合わせる

進む（10分単位）
進む（１時間単位）

●押し続けると早送りできます。

午前７時30分に合わせるとき



3 点滅 （炊飯）を１回押す ➡ 予約完了

消灯 （炊飯）　点灯 （予約 1・2）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
（余分な水分を逃がすため）

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

点灯 （予約 1・2）を押す

●押している間のみ表示

お知らせ

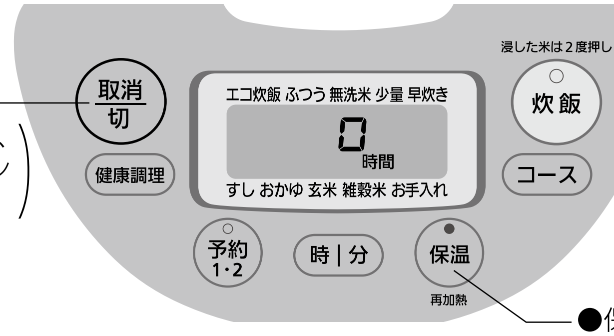
●予約時間は、一度設定すると次に変更するまで記憶しています。
（使い始めは「予約１」が5:00、「予約２」が18:00に設定されています）
●13時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。
おかゆのときは、少しのりっぽくなることがあります。
●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。

	エコ炊飯	ふつう	無洗米	少量	早炊き	炊込み	炊きおこわ	すし	おかゆ	玄　米	雑穀米
予約可能時　間	70分前~	70分前~	70分前~	60分前~	―	×	×	70分前~	80分前~	180分前~	70分前~

「×」印はおすすめできません。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

保温する

●保温を切るとき
（再度、保温するときは、もう一度「保温」ボタンを押す）



●保温中に、再加熱をするとき

お知らせ

●保温の経過時間を１時間単位で、０〜23時間まで表示します。
（１時間未満は「0」を表示）
●24時間を超えると現在時刻を表示します。

保　温　（自　動）

炊き上がると全コース自動的に保温になります。
すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

お願い

●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭が発生しやすいので保温温度を60→74に上げてください。（P.19）
●保温臭が気になるときは、お手入れ機能（P.16）を使ったあと、保温温度を60→74に上げてください。（P.19）
●ごはんが入ったまま、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。
●次のような保温はしないでください。（においの原因）
・12時間を超える保温　・しゃもじを入れたままの保温

お知らせ

●「×」印のメニューも自動的に保温になりますが、おすすめできません。

エコ炊飯	ふつう	無洗米	少量	早炊き	炊込み	炊きおこわ	すし	おかゆ	玄　米	雑穀米
○	○	○	○	○	×※1・3		○	×※2	×※3	

※１　ふた加熱板がさびる原因　※２　のり状になる原因　※３　食味低下の原因

再　加　熱　（手　動）

保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中のごはんをほぐす

2 （保温 再加熱）を押す ➡ 再加熱中は、「保温（再加熱）」ボタンが点滅します。（約６〜７分間）

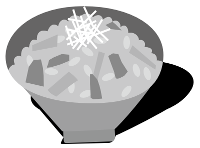
3 ブザーが鳴ったらごはんをほぐす

お知らせ

●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき（ブザーが４回鳴る）
・保温中でないとき
●２回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因となります。

いろいろなごはんを炊く

五目ごはん



材料（5人分）　1人分：371kcal

白米	3カップ
ごぼう・こんにゃく	各30g
干ししいたけ	2枚
油揚げ	½枚
鶏肉（細切り）	50g
にんじん（千切り）	50g
A 薄口しょうゆ・酒	各大さじ1
A みりん	大さじ½
A 塩・即席だしの素	各小さじ½

作り方

①ごぼうは、ささがきにして水につける。
こんにゃくは、さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけは、ぬるま湯で戻し、細切りにする。
油揚げは、熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。

②内釜に洗った白米とAを入れて、水を**白米水位線3**まで入れ、よくかき混ぜ平らにする。

③②の上に具をのせる。（混ぜない）

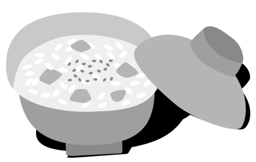
④「コース」ボタンで「▲」を**「ふつう」**または**「無洗米」**に合わせ、「炊飯」ボタンを押す。

⑤ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛る。

炊込みごはんのコツ

- ●**具の量は、お米1カップ当たり75g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●具は小さめに切り、**お米の上にのせる**。（混ぜるとうまく炊けません）
- ●**すぐに炊飯**する。（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

いもがゆ



材料（2人分）　1人分：180kcal

白米	½カップ
さつまいも	70g
塩・ごま	少々

作り方

①さつまいもは皮をむき、約1cmの角切りにし、水にさらす。

②内釜に洗った白米を入れて、水を**全がゆ水位線0.5**まで入れる。

③②にさつまいもをのせる。

④「コース」ボタンで「▼」を**「おかゆ」**に合わせ、「炊飯」ボタンを押す。

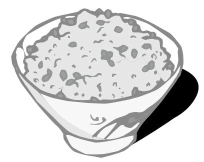
⑤ブザーが鳴ったら、塩を入れ、全体をかき混ぜる。

⑥器に盛り、ごまを振る。

おかゆのコツ

- ●**具の量は、お米1カップ当たり150g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●**ごはんからのおかゆはできません。**
- ●全がゆと5分がゆの水位線がありますので、お好みにより炊き分けてください。（5分がゆの方が水分の多いおかゆになります）
- ●**玄米や発芽玄米は使用しない**でください。また、**牛乳類も使用しない**でください。（うまく炊けません）
- ●**味つけは炊き上がってから**してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

赤　飯



材料（5人分）　1人分：334kcal

もち米	3カップ
小豆	⅓カップ
ごま塩	適量

作り方

①小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、弱火でかためにゆでる。

②ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

③もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。

④内釜にもち米を入れ、②の煮汁を**炊きおこわ水位線3の下の線**まで入れる。足りないときは、水を加える。

⑤もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

⑥「コース」ボタンで「▲」を**「ふつう」**または**「無洗米」**に合わせ、「炊飯」ボタンを押す。

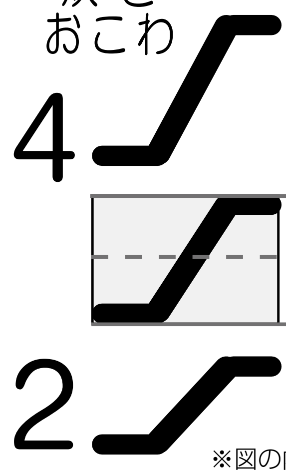
⑦ブザーが鳴ったら、上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

炊きおこわのコツ

- ●**具の量は、お米1カップ当たり75g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●具は小さめに切り、**お米の上にのせる**。（混ぜるとうまく炊けません）
- ●**すぐに炊飯**する。（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

水加減について

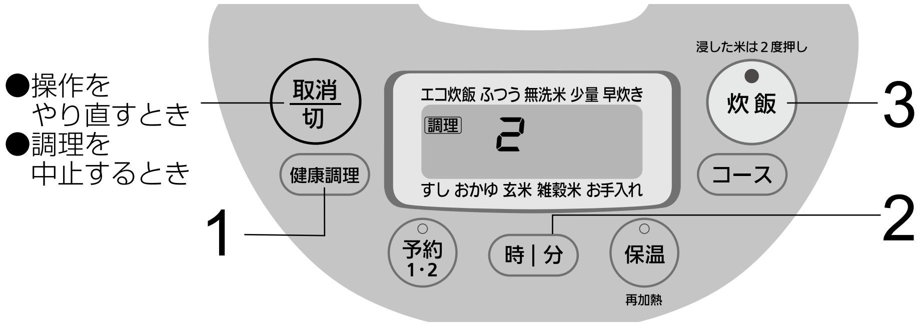
＜3カップの場合＞



※図の内釜は1.8Lタイプです

- ●もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。

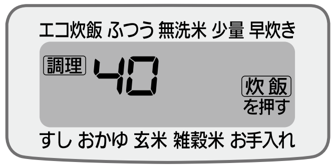
「健康調理」をする



【調理できる容量】

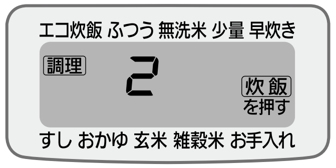
タイプ	白米の水位線
1.0 L	0.5〜4
1.8 L	1〜6

1 健康調理 を押す

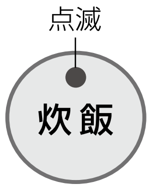


2 | 分 を押して、時間(分)をセットする

●始めは「40」を表示します。
「分」ボタンを押すごとに
1～20分までは、1分単位
20～90分までは、5分単位
で増えていきます。押し続けると早送りできます。

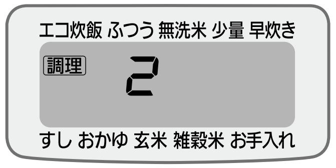


3



を押す ➡ 調理開始

●セットした時間(分)と蒸気が出始めるまでの時間約15分(予熱時間)を加えたものが、調理時間になります。



●時間は蒸気が出始めると減っていきます。

4 調理が終わったら 取消 切 を押す

お願い

次のようなメニューには使用しないでください。
●のり状になるカレーやシチューなどのルウを使うメニュー
●重曹などを使い、急激に泡の出るメニュー
●多量の油を使うメニュー
●加熱中に膨らむ、練り製品などを使うメニュー

■調理をするときは
●予約はできません。
●落しぶたは使用しないでください。
●材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わりますので、かたいときは再度「健康調理」コースを選び時間を追加してください。

■調理完了後は
●**保温になりません。また、保温機能も使わないでください。**(においの原因)
●**必ず、ふた加熱板を洗ってください。**
●調理が終わったあと、ふたを開けると、上枠に水滴が落ちます。

豆入り 野菜スープ



設定時間：40分

材料（4人分）　1人分：87kcal

ベーコン	35g
にんじん	50g
キャベツ・玉ねぎ・しめじ	各 75g
水	450ml
固形スープの素	1 個
トマト水煮缶（カット）	150g
大豆水煮	50g
パセリ	少々
塩、こしょう	少々（お好みで）

作り方

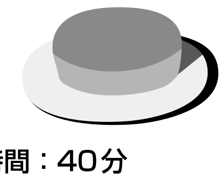
①ベーコンと野菜は1～1.5㎝角に切る。
②しめじは小房に分ける。
③内釜に水、固形スープの素、トマトの水煮缶、大豆、①②をすべて入れる。
④**「健康調理」**ボタンを押す。
⑤「分」ボタンを押して、時間を**「40」**分に合わせ、「炊飯」ボタンを押す。
※調理時間は、設定時間＋予熱時間
⑥ブザーが鳴ったら、「取消/切」ボタンを押し、ふたを開けて、塩、こしょうで味を調える。
⑦器に盛り付けたら、彩りにパセリを散らす。

1.0L タイプは左記量、
1.8L タイプは左記量の2倍まで

■大豆の水煮の作り方　1.0L タイプは乾燥大豆 100g、1.8L タイプは 200g まで

乾燥大豆 100g から約 200g の水煮豆ができます。
①乾燥大豆 100g を洗い、豆の3倍量の水に1晩（約 8 時間）つけて戻す。
②つけ水は捨て、戻した大豆と水 800ml を内釜に入れ、**「健康調理」80 分**で調理する。
③ブザーが鳴ったら、竹串などでかたさを確認する。

豆乳と抹茶の ケーキ



設定時間：40分

材料（8人分）　1人分：192kcal

ホットケーキミックス	200 g
卵	2個
豆乳	100ml
サラダ油	大さじ3
甘納豆※	70 g
抹茶（粉末）	小さじ 1
バター	少量

※金時豆、白花豆など大きいものは、小豆程度に刻むと下に沈みにくくなります。

作り方

①内釜の内側に、薄くバターを塗る。
②材料をすべて粉っぽさがなくなるまで混ぜ、（内釜で混ぜない）生地を内釜に流し入れる。
③**「健康調理」**ボタンを押す。
④「分」ボタンを押して、時間を**「40」**分に合わせ、「炊飯」ボタンを押す。
※調理時間は、設定時間＋予熱時間
⑤ブザーが鳴ったら、「取消／切」ボタンを押し、ふきんなどで内釜を取り出す。
内釜からケーキを取り出し皿や網の上で冷ます。

お願い

●**内釜は、大変熱くなっています**のでご注意ください。
●生地の量は、**1.0L タイプは左記量、1.8L タイプは左記量の 2 倍以上は入れない。**
（なま焼けになったりして、うまくできません）
● 1.8L タイプで 2 倍の量を焼くときは、時間を「50」分に合わせてください。
●**材料を混ぜるときは、内釜を使わない。**
（内釜のダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

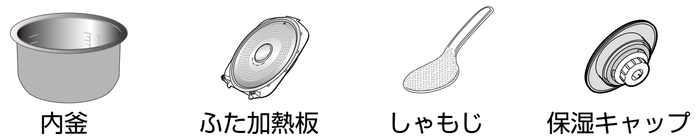
お手入れ

●お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●洗ったあとは、からぶきしてください。
●本体に付いているパッキンは、引っ張らないでください。
（外れたり破れる原因）

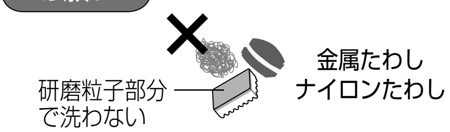


■取り外してから、やわらかいスポンジを使い、台所用中性洗剤で洗う。
取り外し方、取り付け方（P.5）

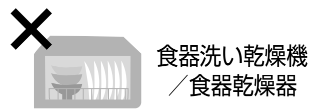
炊込みごはんなど調味料を使ったときは、早めに！



お願い　次のものは使わないでください。





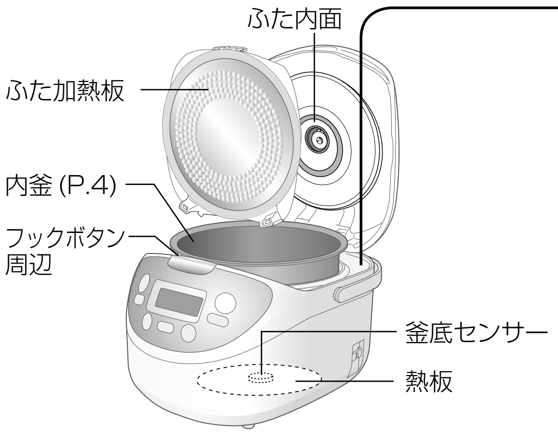




保湿キャップ取付部／ふた内面（パッキン含む）



保湿キャップを取り外し、固く絞ったふきんでふく。



上　枠

固く絞ったふきんでふく。
フックボタン周辺のごはんつぶなど異物は取り除く。
水などを流し込んで洗わない。

釜底センサー・熱板

固く絞ったふきんでふく。
汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく。

お知らせ　●汚れたまま使うと、こげたりしてうまくごはんが炊けません。

お手入れ機能

●炊飯直後の約30分間は使えません。
●においが取れないときやふた加熱板の汚れが落ちにくいときにお使いください。



お知らせ

●レモンを１個輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは、完全に取れないことがあります。

準備　内釜の約半分まで水を入れる

1　コース を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる

2　炊飯（点滅）を押す

3　約45分後ブザーが鳴ったら 取消切 を押す

●冷めてからお湯を捨てる

故障かな？

●サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	6 10
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「炊飯」ボタンを押しましたか？	6 10
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●水の量が多くないですか？ ●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？	－ － 7 4
炊飯／保温中	音がする	●「カチッカチッ」音→電子回路の動作音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。 ●「パン」音→内釜の周辺についている水滴が膨張して破裂している音です。	－ － －
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？ ●ふた加熱板は使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	－ 5
炊飯／保温中	「保温（再加熱）」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが４回鳴ります）50℃以下のときは、再加熱できません。	11 11
炊飯／保温中	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	－
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと8:30を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻合わせをしてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.21）へご依頼ください。	6

こんな表示が出たら	ここを確認！	ページ
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	－
H01～H06	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	－

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、販売店にご相談ください。

こんなときは

症状	原因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。 →水加減を少なめにしてください。(水位線より1～2mm程度) ●アルカリイオン水(pH9より高い)を使っていませんか？→pHを下げてください。 ●お湯で洗米をしていませんか？ ●規定量以上を「少量」コースで炊飯していませんか？ (P.22仕様欄) ●炊き上がったごはんをすぐほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？ →水加減を少なめにしてください。(水位線より1～2mm程度) ●水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを2度押ししましたか？ →「お米を浸してから炊くとき」(P.9)
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●「早炊き」コースで炊飯すると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなど硬度の高い(100以上)水を使っていませんか？ ●充分浸さずに「炊飯」ボタンを2度押ししていませんか？ (P.9) ●夏場のお米・分づき米・胚芽米は、ぱさつく傾向があります。 →やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。 ●夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？ (水位線より 1 ～ 2mm 程度) ●「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、「ふつう」をお試しください。
露がつく におう 黄ばむ	●炊き上がったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●12時間を超えて保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足し保温していませんか？ ●精米や洗米は充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、保湿キャップを念入りに洗ってください。 においがとれないときは、「お手入れ機能」をお使いください。(P.16) ●お米や水の種類によりごはんが黄色く見えることがあります。
ごはんが こげる	●精米や洗米は充分しましたか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？ (P.6) ●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、こげやすくなります。 ●無洗米を使うとこげやすくなります。→炊く前に軽く水洗いすると和らぎます。 ●予約炊飯していませんか？ ●分づき米・胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。 ●底のうすいキツネ色のこげは、故障ではありません。
乾燥する	●12時間を超えて保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●保湿キャップは、正しく取り付けていますか？ ふたが確実に閉まっていますか？
おかゆが のり状になる	●長時間水に浸していませんか？(長時間の予約炊飯など) ●おかゆを保温していませんか？
うすい膜が できる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ →オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内釜に こびり付く	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんやねばりがあるごはんはこびり付くことがあります。

■上記対応をしても改善しないときは、P.19の手順を見ながら設定を変更してください。

ごはんの保温温度を上げたいとき (60 → 74 に上げる)

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



2 保温 を押す ●受付音(ピッ)はしません

予約1·2 を押す ●受付音(ピッ)はしません

保温 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「74」を表示させる

押すごとに
「74」「76」「72」「60」･･･の順に変わります

4 秒後に完了

お願い

●保温温度「74」でにおいが気になるとき
→「76」に
変色・乾燥するとき
→「72」に
変更してください。

お知らせ

●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



2 保温 を押す ●受付音(ピッ)はしません

予約1·2 を押す ●受付音(ピッ)はしません

保温 を押す　01

3 コース を押して「02」を表示させる

炊飯 を押す　So:Hi

4 コース を押して「So : Lo」を表示させる

押すごとに
「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」･･･の順に変わります

4 秒後に完了

終了音を消したいとき (炊飯・再加熱・お手入れなどの終了音を消す)

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



2 保温 を約 10 秒押す



ピーと音が鳴ると
設定完了

お知らせ

●変更しても、ボタン受付音は消えません。

● 3･4 は、それぞれ 16 秒以内に完了してください。

●もとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。

● 16 秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。(設定できていません)



保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　　話	（　　）　ー
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」「こんな表示が出たら」「こんなときは」（17～19ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	電子ジャー炊飯器
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、この電子ジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-087-087**

- 呼び出し音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は…　**06-6907-1187**

■FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787

Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。（お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。）

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高　山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-9036	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天　草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大　島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0509

仕　　様

品　番		SR-NF101	SR-NF181
電　源		交流 100 V　50 ／ 60 Hz 共用	
炊飯容量（カップ数）・( )内は、具を入れて炊くとき	エコ炊飯／ふつう／無洗米／早炊き	0.5 ～ 5.5	1 ～ 10
	少量	0.5 ～ 1.5	1 ～ 2.5
	炊込み／炊きおこわ	1 ～ 3	2 ～ 6
	すし	1 ～ 5.5	2 ～ 10
	全がゆ	0.5 ～ 1.5（0.5 ～ 1）	0.5 ～ 3（0.5 ～ 2.5）
	５分がゆ	0.5 ～ 1（0.5）	0.5 ～ 2（0.5 ～ 1.5）
	玄米	1 ～ 3（1 ～ 2）	2 ～ 7（2 ～ 5）
	雑穀米	0.5 ～ 4	1 ～ 8
	健康調理	白米水位線 0.5 ～ 4	白米水位線 1 ～ 6
消費電力（約）	炊飯時	620 W	825 W
	保温時	70 W（18.6 Wh※）	85 W（23.6 Wh※）
コードの長さ		1.0 m	1.0 m
質　量（約）		3.3 kg	4.2 kg
大きさ（約）	幅	25.1 cm	28.0 cm
	奥　行	33.5 cm	36.4 cm
	高　さ（ふたを開けたとき）	20.7 cm（40.8 cm）	23.7 cm（46.3 cm）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。　●（※）は、１時間当たりの保温時消費電力量です。
●この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

【家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示】

品　番	SR-NF101	SR-NF181
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	F	H
蒸発水量	38.8 g	48.5 g
年間消費電力量	81.0 kWh/ 年	126 kWh/ 年
１回当たりの炊飯時消費電力量	150 Wh	194 Wh
１時間当たりの保温時消費電力量	18.6 Wh	23.6 Wh
１時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.33 Wh	0.33 Wh
１時間当たりの待機時消費電力量	0.23 Wh	0.22 Wh

注記
●１回当たりの炊飯時消費電力量は、「エコ炊飯」コースでの電力量です。
●１時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
（区分名も同法に基づいています）
●蒸発水量は、１回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検　**長年ご使用の電子ジャー炊飯器の点検を！**

このような症状はありませんか	●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。 ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ●熱板がひずんだり、内釜が変形している。	ご使用中止	**事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。**

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673 － 1447　兵庫県加東市佐保５番地

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
（イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
（ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
（イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
（ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
（ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
（ヘ）本書のご添付がない場合
（ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
（チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
（ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

Panasonic

持込修理

電子ジャー炊飯器保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品　　番	SR-NF101・SR-NF181
保証期間	お買い上げ日から　本体 1 年間
※お買い上げ日	年　　月　　日
※お客様	ご住所 お名前　　　　様 電　話（　　　）　－
※販売店	住所・店名 電話（　　　）　－

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673 − 1447　兵庫県加東市佐保 5 番地　電話（0795）42 − 7000

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線